

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

T.15-X-17.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**


EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego


1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

	B	C	
---	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Po spożyciu zestawu kolacyjnego najwięcej cholesterolu dostarczy organizmowi człowieka

- A. węgorz wędzony.
- B. pasztet pieczony.
- C. masło.
- D. jajo.

Zestaw kolacyjny

Produkt	Ilość produktu [g]	Zawartość cholesterolu w 100 g produktu [mg]
chleb razowy	100	0,00
masło	20	248,00
jajo	25	360,00
węgorz wędzony	50	140,00
pasztet pieczony	20	370,00

Zadanie 2.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami

- A. nadmiaru jodu.
- B. niedoboru białek.
- C. niedoboru tłuszczów.
- D. nadmiaru witaminy C.

Zmiany w organizmie człowieka

– zahamowanie wzrostu
– opóźnienie rozwoju fizycznego
– pogorszenie gojenia ran

Zadanie 3.

Żółć w organizmie człowieka produkowana jest przez

- A. ślinianki.
- B. żołądek.
- C. wątrobę.
- D. trzustkę.

Zadanie 4.

Wzory Schofielda do obliczania PPM zależnie od płci i wieku

Chłopcy/mężczyźni		Dziewczęta/kobiety	
Wiek (lata)	PPM (kcal/dobę)	Wiek (lata)	PPM (kcal/dobę)
<3	$(59,512 \times W) - 30,4$	<3	$(58,317 \times W) - 31,1$
3-10	$(22,706 \times W) + 504,3$	3-10	$(20,315 \times W) + 485,9$
11-18	$(17,686 \times W) + 658,2$	11-18	$(13,384 \times W) + 692,6$
19-30	$(15,057 \times W) + 692,2$	19-30	$(14,818 \times W) + 486,6$
31-60	$(11,472 \times W) + 873,1$	31-60	$(8,126 \times W) + 845,6$
>60	$(11,711 \times W) + 587,7$	>60	$(9,082 \times W) + 658,5$

W – masa ciała [kg]

Korzystając ze wzorów Schofielda, oblicz podstawową przemianę materii (PPM) dla kobiety w wieku 20 lat i masie ciała 55 kg.

- A. 1301,59 kcal
- B. 1428,72 kcal
- C. 1520,34 kcal
- D. 1603,23 kcal

Zadanie 5.

Zestaw obiadowy zaplanowany zgodnie z zasadami układania jadłospisów to:

- A. barszcz ukraiński, paprykarz z kurczaka, ziemniaki z wody, purée z fasoli, sok jabłkowy.
- B. zupa ogórkowa, zrazy wołowe, pęczak, surówka z kapusty i marchwi, napój wiśniowy.
- C. krupnik z ryżu, gulasz wołowy, kasza jaglana, surówka z papryki, kompot z jabłek.
- D. zupa pomidorowa z ryżem, gołąbki, frytki, surówka z pomidora, napój wiśniowy.

Zadanie 6.

Niepełnowartościowy zestaw śniadaniowy złożony z jajecznicy, pieczywa razowego, masła i kakao należy uzupełnić

- A. tymbalikiem drobiowym.
- B. rogalikiem croissant.
- C. salsą pomidorową.
- D. zupą mleczną.

Zadanie 7.

Który produkt spożywczy **nie jest** zamiennikiem jaj?

- A. Kasza.
- B. Mleko.
- C. Filet rybny.
- D. Ser twarogowy.

Zadanie 8.

Ile kg chleba zastąpi 2 kg kaszy, jeżeli zgodnie z tabelą zamiany produktów 100 g kaszy zastępuje 135 g chleba?

- A. 1,35 kg
- B. 2,70 kg
- C. 13,50 kg
- D. 27,00 kg

Zadanie 9.

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g makreli wędzonej zawierającej w swoim składzie 20,7 g białka i 15,5 g tłuszczu?

- A. 326,0 kcal
- B. 325,8 kcal
- C. 248,3 kcal
- D. 222,3 kcal

Zadanie 10.

Jeżeli 100 g fasolki po bretońsku zawiera 3,10 g błonnika, to 1 porcja tej potrawy o masie 300 g dostarczy

- A. 1,04 g błonnika.
- B. 3,10 g błonnika.
- C. 6,20 g błonnika.
- D. 9,30 g błonnika.

Zadanie 11.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz wartość energetyczną 1 porcji klusek francuskich.

Normatyw surowcowy na 1 porcję klusek francuskich

- A. 424,80 kcal
- B. 355,30 kcal
- C. 347,00 kcal
- D. 138,80 kcal

Nazwa produktu	Ilość [g]	Wartość energetyczna 100 g produktu [kcal]
mąka krupczatka	40	347,00
masło	20	735,00
jaja	50	139,00
sól	do smaku	

Zadanie 12.

Dieta powinna dostarczyć organizmowi: 60 g białka, 145 g węglowodanów, 20 g tłuszczu. i ok. 2 litrów płynów dziennie.

Unikaj cukru i słodczy.

Pamiętaj o źródłach błonnika w ilości 30-40 g: pełnoziarniste pieczywo, otręby, płatki, warzywa, zioła i kielki.

Stosuj źródła białka: chudy i odtłuszczony nabiał, białko jaja, mięso i wędliny drobiowe oraz ryby.

Spożywaj regularnie 5 posiłków dziennie.

Zamieszczone w ramce informacje odnoszą się do diety

- A. laktoowovegetariańskiej.
- B. bogatoresztkowej.
- C. niskobiałkowej.
- D. 1000 kalorii.

Zadanie 13.

Nadmierne spożywanie przez człowieka węglowodanów prostych sprzyja rozwojowi

- A. bulimii.
- B. otyłości.
- C. beri-beri.
- D. krzywicy.

Zadanie 14.

Atest dopuszczenia tworzywa sztucznego do kontaktu z żywnością wydaje

- A. Państwowy Zakład Higieny.
- B. Instytut Żywności i Żywienia.
- C. Państwowa Inspekcja Sanitarna.
- D. Państwowa Inspekcja Handlowa.

Zadanie 15.

W zakładzie gastronomicznym zadania związane z realizacją planu zakupów produktów spożywczych, materiałów pomocniczych, drobnego sprzętu wykonują pracownicy działu

- A. zaopatrzeniowego.
- B. magazynowego.
- C. produkcyjnego.
- D. handlowego.

Zadanie 16.

Który pracownik w zakładzie gastronomicznym jest odpowiedzialny za zamawianie win, ich przechowywanie oraz doradzanie w zakresie doboru win do potraw?

- A. Barista.
- B. Barman.
- C. Sommelier.
- D. Szef kuchni.

Zadanie 17.

Wielkość próbek kontrolnych żywności powinna wynosić

- A. 25 g
- B. 50 g
- C. 100 g
- D. 150 g

Zadanie 18.

Na przyjęciu weselnym obowiązuje karta

- A. okolicznościowa.
- B. standardowa.
- C. specjalna.
- D. dnia.

Zadanie 19.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego na 10 porcji ziemniaków pieczonych oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 25 porcji tej potrawy.

- A. Ziemniaki 3,750 kg, czosnek 0,125 kg, olej 0,250 l.
- B. Ziemniaki 2,100 kg, czosnek 0,130 kg, olej 0,250 l
- C. Ziemniaki 3,750 kg, czosnek 1,250 kg, olej 2,500 l
- D. Ziemniaki 2,100 kg, czosnek 1,300 kg, olej 2,500 l

Normatyw surowcowy na 10 porcji ziemniaków pieczonych

Nazwa produktu	Ilość
ziemniaki	1 500 g
czosnek	50 g
olej	100 ml
sól, majeranek	do smaku

Zadanie 20.

Ile wynosi zapotrzebowanie na surowiec niezbędny do sporządzenia 500 porcji purée z batatów, jeżeli masa jednej porcji tej potrawy wynosi 80 g, a odpadki poprodukcyjne stanowią 20% masy surowca?

- A. 32 kg
- B. 40 kg
- C. 42 kg
- D. 50 kg

Zadanie 21.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto uroczystego obiadu dla jednej osoby, jeżeli całkowity koszt przygotowania obiadu dla 15 osób wyniósł 240,00 zł i zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 150%?

- A. 31,00 zł
- B. 40,00 zł
- C. 56,00 zł
- D. 75,00 zł

Zadanie 22.

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 100 ml wina, jeżeli cena zakupu przez zakład gastronomiczny 1 butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 75,00 zł, a marża gastronomiczna 200%?

- A. 5,00 zł
- B. 10,00 zł
- C. 15,00 zł
- D. 20,00 zł

Zadanie 23.

Pracownicy stołówki płacąc 10,00 zł za zestaw obiadowy, którego cena w ofercie zakładu wynosi 12,50 zł, korzystają z rabatu w wysokości

- A. 10%
- B. 15%
- C. 20%
- D. 25%

Zadanie 24.

Podstawową usługą świadczoną przez zakłady gastronomiczne jest

- A. opracowanie menu przyjęć.
- B. sporządzanie potraw i napojów.
- C. sprzedawanie potraw i napojów na wynos.
- D. organizowanie przyjęć i bankietów poza zakładem.

Zadanie 25.

W planie działań public relations, do kształtowania wizerunku pizzerii, należy uwzględnić

- A. wprowadzenie upustów dla stałych klientów.
- B. wyposażenie zakładu w nowoczesny piec.
- C. zorganizowanie dni kuchni włoskiej.
- D. zmianę aranżacji wnętrza lokalu.

Zadanie 26.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli za przygotowanie 5-godzinnego szkolenia dla 25 osób menedżer wystawi rachunek na kwotę

Cennik usług

- A. 1 250,00 zł
- B. 1 625,00 zł
- C. 2 750,00 zł
- D. 2 875,00 zł

Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena brutto [zł]
Lunch	1 osoba	55,00
Wynajęcie kompleksowo wyposażonej sali konferencyjnej	1 godzina	50,00

Zadanie 27.

Personel kelnerski, aby zwiększyć zadowolenie gościa z pobytu w zakładzie gastronomicznym, powinien stosować sprzedaż

- A. sieciową.
- B. ruchomą.
- C. sugerowaną.
- D. telefoniczną.

Zadanie 28.

Który system obsługi pozwala gościom samodzielnie pobierać potrawy z bufetu, a kelnerom serwować przy stole dania i napoje z oferty?

- A. Obsługa kelnerska indywidualna.
- B. System obsługi mieszanej.
- C. System samoobsługi.
- D. Obsługa zespołowa.

Zadanie 29.

Z lewej strony gościa kelner

- A. ustawia sosjerkę z sosem.
- B. prezentuje butelkę z winem.
- C. serwuje wyporcjowane danie na talerzu.
- D. prezentuje na półmisku składnik główny dania.

Zadanie 30.

Podczas obiadu zasiadanego zaplanowano podanie: wina czerwonego, wódki czystej, koniaku oraz wody. Które naczynia do napojów należy przygotować do nakrycia stołu do obiadu?

- A. Kieliszki do wina czerwonego, kieliszki do koniaku, kieliszki do wody – goblety.
- B. Kieliszki do wina czerwonego, kieliszki do wódki, kieliszki do wody – goblety.
- C. Kieliszki do wina czerwonego, kieliszki do wódki, kieliszki do koniaku.
- D. Kieliszki do wódki, kieliszki do koniaku, kieliszki do wody – goblety.

Zadanie 31.

Na przyjęcie wydawane przez gospodynię i gospodarza miejsce dla żony gościa honorowego należy zaplanować po stronie

- A. prawej gospodarza.
- B. prawej gospodyni.
- C. lewej gospodarza.
- D. lewej gospodyni.

Zadanie 32.

Do dekoracji stołu bufetowego nie należy używać

- A. kompozycji zimnych przekąsek.
- B. kompozycji filetowanych owoców.
- C. świeżych kwiatów o delikatnym zapachu.
- D. świeżych kwiatów o intensywnym zapachu.

Zadanie 33.

Kieliszek przedstawiony na rysunku stosuje się do podawania

- A. koniaku.
- B. wódki czystej.
- C. wina musującego.
- D. wina czerwonego.



Zadanie 34.

Podkład pod obrus, którego zadaniem jest tłumienie odgłosów ustawianych naczyń na stole, to

- A. napperon.
- B. skirting.
- C. molton.
- D. laufer.

Zadanie 35.

Naczynie przedstawione na rysunku należy zastosować do podawania

- A. wody mineralnej.
- B. wina musującego.
- C. kawy po irlandzku.
- D. owoców w kompocie.



Zadanie 36.

Przedstawiony na rysunku kieliszek służy do serwowania

- A. likieru.
- B. grappy.
- C. whisky.
- D. koniaku.



Zadanie 37.

Przedstawiona na rysunku filiżanka, o pojemności 40 ml, służy do podawania

- A. zupy specjalnej.
- B. zupy krem.
- C. czekolady.
- D. espresso.



Zadanie 38.

Przedstawiony na rysunku zestaw sztućców służy do porcjowania i nakładania

- A. kawioru.
- B. homara.
- C. pizzy.
- D. tortu.



Zadanie 39.

Widelec przedstawiony na rysunku służy do serwowania

- A. sardynek.
- B. marynat.
- C. wędlin.
- D. sera.



Zadanie 40.

Sprzęt pomocniczy przedstawiony na rysunku to

- A. szafka serwisowa.
- B. wózek kelnerski.
- C. stolik pomocniczy.
- D. wózek transportowy



